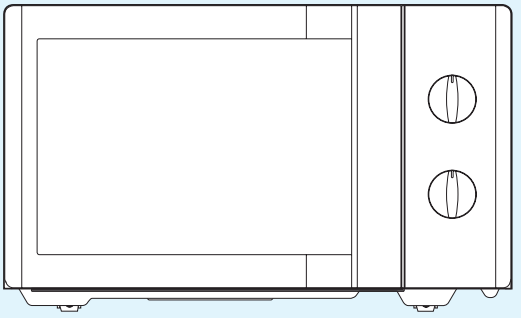
取扱説明書

家庭用電子レンジ

DM-M25AW/DM-M26AW

業務用として使用しないでください。



お買上げいただきありがとうございました。
この取扱説明書をお読みのうえ、正しくご使用ください。
ご使用前に、この取扱説明書の安全に対しての項目を必ずお読みください。
又、お読みになったあとは大切に保管してください。

もくじ

- 安全上のご注意..... 1 ページ
- 各部のなまえ..... 4 ページ
- 据え付けの方法..... 6 ページ
- 使用上のご注意..... 8 ページ
- 使える容器、使えない容器 ..... 9 ページ
- お料理のあたため1..... 10 ページ
  （ラップをしないもの）
- お料理のあたため2..... 11 ページ
  （ラップをするもの）
- 調理済み冷凍食品のあたため..... 12 ページ
- 生もの解凍..... 13 ページ
- 野菜の下ごしらえ..... 14 ページ
- その他の活用法..... 16 ページ
- お手入れのしかた、故障かな？.... 18 ページ
- 保証とアフターサービス..... 19 ページ
  （必ずお読みください）

DAEWOO ELECTRONICS

電子レンジを安全に正しくお使いいただくために

安全上のご注意

■ ご使用の前にこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
■ お読みになったあとは、いつでも見られるところに必ず保管してください。

表示の意味

危険 この表記を無視して誤った取扱いをすると、死亡や重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示しています。

警告 この表記を無視して誤った取扱いをすると、死亡や重傷など、人体への重大な損傷が起きる可能性がある内容を示しています。

注意 この表記を無視して誤った取扱いをすると、軽傷または中程度の損傷を負う可能性がある内容および物的損傷害が発生する可能性がある内容を示しています

注意をうながす記号

してはいけない禁止の記号

必ず守っていただく強制の記号

危険

本体の分解、修理、改造は絶対にしないでください。
火災や感電の原因になります。
内部の点検、整備、修理などはお買上げの販売店またはお近くの家電品サービスセンターにご依頼ください。

庫内の穴やすき間に指や物を入れたりしないでください。
ケガや故障の原因になります。
特に、お子様のいる御家庭ではご注意ください。

警告

アース接続を必ずしてください。
漏電や故障の時、火災や感電の原因になります。

濡れた手で、電源プラグに触らないでください。

アース線は、水道管・ガス管・電話線および避雷針には取り付けないでください。
アースの取り付けは販売店または電気工事店にご相談ください。

コンセントは交流100ボルト、容量15A以上のものを単独でご使用ください。また、タコ足配線やテーブルタップは使用しないでください。
他の器具と併用するとコンセントの異常発熱により、火災の原因になります。

流し場などの水場では使用しないでください。
ショートにより、火災や感電の原因になります。

ドアーが変形、ひび割れの場合は電子波が漏れる恐れが有り、危険ですので使用しないでください。

⚠ 警告

禁 止

電源コードを無理に曲げたり、重いものをのせたりしない。
コードが傷つき火災や感電の原因になります。
電源コードが傷んだり電源プラグの差し込みがゆるい場合は使用をやめ、お買上げの販売店またはお近くの家電品サービスセンターに交換をご依頼ください。

強 制

電源コードは熱器具に触れないように。
コードが傷つき火災や感電の原因になります。
電源コードが傷んだ場合は使用をやめ、お買上げの販売店またはお近くの家電品サービスセンターに交換をご依頼ください。

強 制

電源プラグの刃・刃の取付面に付着したほこりはふき取る。
ホコリが付着したまま使用すると火災の原因になります。

強 制

コードを抜くときは必ず電源プラグを持って抜く。
コードが傷つき火災や感電の原因になります。
電源コードが傷んだ場合は使用をやめ、お買上げの販売店またはお近くの家電品サービスセンターに交換をご依頼ください。

禁 止

料理中に電源プラグを抜き差ししない。
火災や感電の原因になります。

強 制

ドアをきちんと閉めて使用。
ドアに物がはさまれた状態などで使用すると、火災や電波漏れの原因になります。

禁 止

可燃性スプレーを近くで使わない。
引火し、火災や火傷、ケガの原因になります。

禁 止

アルコール類などの引火しやすい物は入れない。
爆発し、火災や火傷、ケガの原因になります。

禁 止

本体内部に水を入れたり、本体を濡らしたりしない。
火災や感電の原因になります。
万一水などが入った場合はコンセントから電源プラグを抜いて、お買上げの販売店またお客様相談窓口フリーダイヤルにご相談ください。

禁 止

洗濯物を乾かすなど調理以外のことには使用しない。
火災やケガの原因になります。

禁 止

熱に弱いものを近づけない。
たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなど敷物の上に置いたり、燃えやすい物やカーテン・スプレー缶を近づけるとヒーター使用時の高温で引火や破裂の原因になります。

禁 止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用しない。
火傷、感電、ケガの原因になります。

強 制

万一、庫内の食品が発煙、発火した場合は、ドアを閉めたままタイマーを切に戻し、コンセントから電源コードを抜く。
そのまま使用しますと、火災や感電の原因になります。

禁 止

万一、本体から煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態の場合は使用しない。
そのまま使用しますと、火災や感電の原因になります。
電源スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、お買上げの販売店またはお近くの家電品サービスセンターに修理をご依頼ください。

禁 止

移動の際は、必ず電源を切り、コンセントから電源プラグを抜く。
外さずに移動すると、コードが傷つき火災や感電の原因になります。

電源プラグをコンセントから抜く

スイッチが入らないなどの故障状態では使用しない。
そのまま使用すると、火災や感電の原因になります。
電源スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、お買上げの販売店またはお客様相談窓口フリーダイヤルに修理をご依頼ください。

強 制

雷が鳴り出したら電源プラグにはさわらない。
感電の原因になります。

⚠ 注意

強 制
庫内の包装材は使用前に取り出す。
火災や故障の原因になることがあります。

強 制
電子レンジは風通しのよいところに置く。
火災や故障の原因になることがあります。
設置の際は、壁などから15㎝以上離してください。

禁 止
湿気やホコリの多い場所、油煙や湯気の当たる場所には置かない。
火災や感電の原因になることがあります。

禁 止
電子レンジは安定した場所に設置する。
台から落ちたり、倒れたりする可能性があります。

禁 止
吸気口・排気口をふさがない。
火災の原因になります。

禁 止
ドアにひじをかけたり、ぶらさがったりしない。
ケガや故障の原因になることがあります。

禁 止
ガラス皿に衝撃を加えない。
破損してケガの原因になることがあります。
食器を出し入れするときはガラス皿のふちに当たらないようにしてください。

禁 止
鮮度保持材(脱酸素材)をいれたまま加熱しない。
発火の原因になることがあります。

禁 止
殻つき卵の加熱や、ゆで卵のあたためは絶対にしない。
破裂により、ケガの原因になります。

禁 止
庫内がカラの状態で加熱しない。
本体や庫内が異常に高温になり、やけど、故障の原因になります。
カラの容器を入れての加熱もしないでください。

強 制
卵料理は竹串などで卵黄に2〜3ヶ所穴をあけるか、よく溶いてから過熱する。
火傷やケガの原因になります。

強 制
殻つき食品は、殻に深い切れ目を入れてから使用する。
殻つきの食品をそのまま加熱すると破裂し、ケガや故障の原因になります。

強 制
水分の少ない食品は加熱時間を短めにして、様子を見ながら過熱する。
少量の食品、油脂の多い食品、のり、干ししいたけなどの乾物類は、加熱しすぎると発火し、火災の原因になることがあります。

強 制
ビンのふたや栓は、はずしてから過熱する。
はずさないと容器が破裂して、ケガや火傷の原因になります。

強 制
必ず耐熱性の容器を使用する。
火災やケガの原因になることがあります。

接触禁止
調理/あたため中、加熱終了直後は庫内・ドア(取っ手を除く)・その周辺には触らない。
火傷の原因になります。

禁 止
加熱後、容器を庫内から取り出すときは、直接手で取り出さない。
火傷の原因になります。

強 制
加熱後、ラップをはずすときはゆっくり行う。
蒸気により、火傷の原因になります。

禁 止
庫内に食品のカスなどをつけたままで使用しない。
火災の原因になることがあります。

電源プラグをコンセントから抜く
お手入れや点検の際は、コンセントから電源プラグを抜いて行う。
感電の原因になることがあります。

電源プラグをコンセントから抜く
長時間使用しないときは、コンセントから電源プラグを抜いておく。
火災の原因になることがあります。

注 意
排気口からは調理時に発生した油成分、湯気やにおいが排気される。
レンジ周辺が汚れることがありますので注意してください。

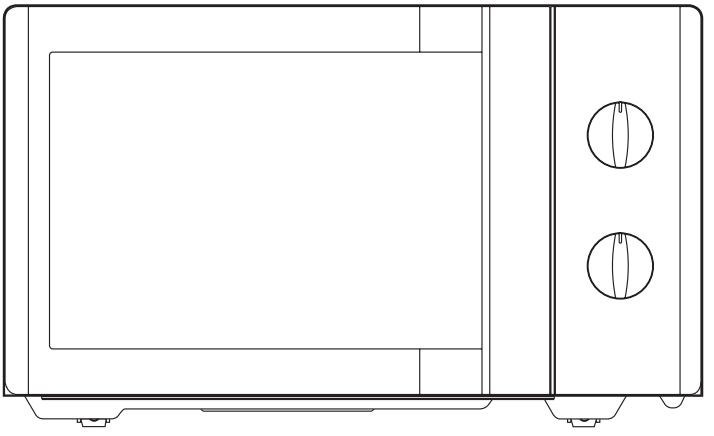
強 制
本製品を廃棄処分するときは、許可を受けた専門の業者に連絡する。

お願い

禁 止
ラジオ、テレビ、アンテナ線、無線LAN、通信機器からは離して設置する。
画像の乱れ、雑音の原因になります。

各部のなまえ

● **本書の各部分の画はイメージ図で実物と異なる事もあります。**



はじめに

お買上げいただきありがとうございます。この取扱説明書をお読みのうえ、正しくご使用ください。
この取扱説明書は大切に保管し、使い方が分からないときなどに再読してください。保証書は必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。

電子レンジ調理の特長

● 空気が汚れず、手早く調理でき、しかも経済的。
電波によって直接食品を加熱しますので、部屋の空気が汚れず、スピーディに調理でき、光熱費も節約できます。

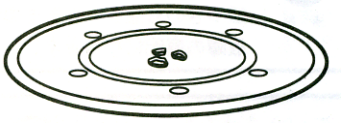
● ビタミンの損失が少ない。
短時間で野菜を調理できるので、ビタミンBやCも豊富に残り、健康にもプラスになります。

● 容器ごと加熱できます。
電波は、耐熱ガラスや陶磁器などを通り抜けますので、食品を容器に入れたまま加熱でき、手間がかかりません。（9ページの使える容器、使えない容器をご参照ください）

付属品

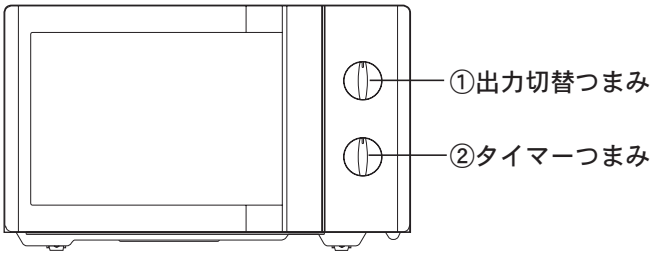
・ローラーガイド
・調理用ガラス皿（耐熱ガラス製）
・取扱説明書
・アース線

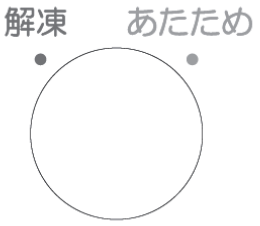
ローラーガイド



調理用ガラス皿

付属品がすべて揃っているかご確認ください。





① 出力切替つまみ

調理に合わせて各出力に切替えます。
切換えをする時はカチッと音がするまで回してください。

・あたため
　食品のあたため、調理時に選択します。

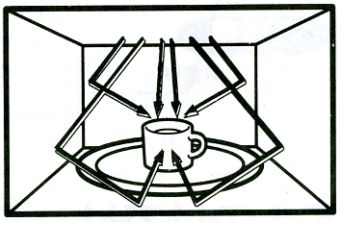
・解凍
　冷凍食品解凍時に選択します。

② タイマーつまみ

加熱時間合せ(35分まで)や生もの解凍のグラム合せ(600gまで)に使います。
生もの解凍するときは、内側のメモリの、解凍する食品のグラム数のところまで回してください。2分以内(300g以下)にセットするときは、いったん2分(300g)以上にタイマーを回してからご希望の時間（重さ）に合せて下さい。
ドアを閉め、タイマーつまみを回すと庫内のランプが点灯し加熱が始まります。

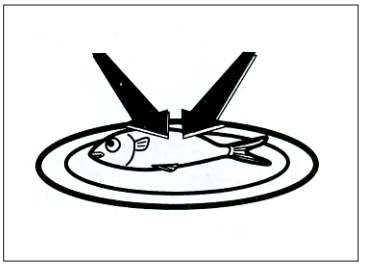
加熱のしくみ

電子レンジは、特定の波長の電波が水の分子に当たると熱エネルギーに変わるという性質を利用しています。食品に吸収された電波は、内部の水分と出会うと熱エネルギーを発生させ、食品を加熱します。「あたため」は強火に、「生もの解凍」は弱火にあたります。

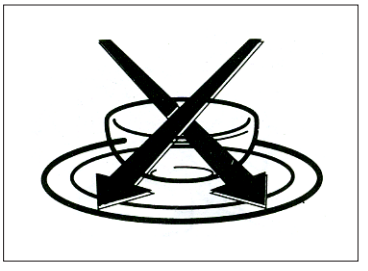


電子レンジの高周波は・・・

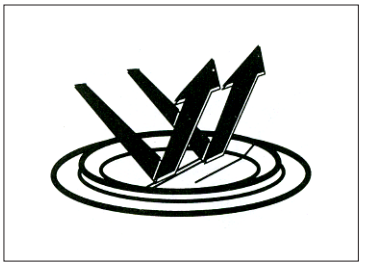
● 水分を含んだ食品に吸収されます。



● 陶磁器や耐熱性のガラスなどは透過します。

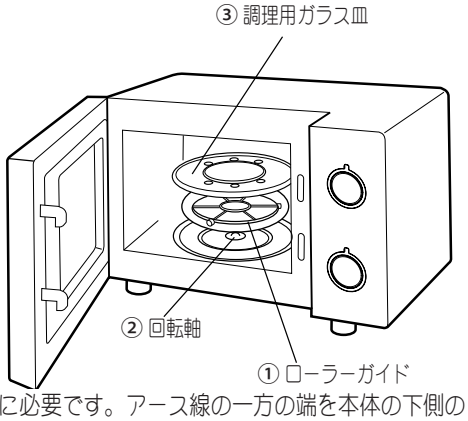


● 金属には反射されます。



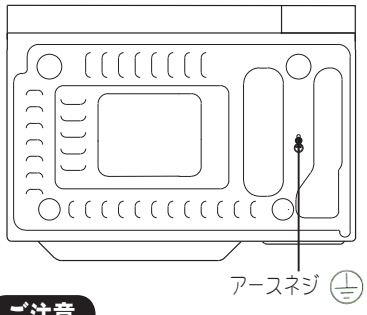
据え付けの方法

1. 安定した使いやすい場所に置きます。このページの下の「ご注意」をよく読んで置き場所を決めてください。
2. ドア開閉ボタンを押し、ドアを開けます。
3. 付属のローラーガイド①を本体底面の回転軸②を中心にしてセットします。
4. 付属の調理用ガラス皿③をローラーガイドにのせます。

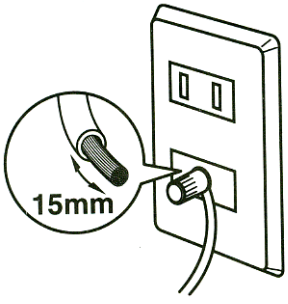


5. アース線を取り付けます。アース線は、万一の感電防止のために必要です。アース線の一方の端を本体の下側のマークの横のネジにつないで下さい。もう一方の端は、アース端子付きコンセントにつないで下さい。

＊本体底面



- アース線付きコンセントの場合



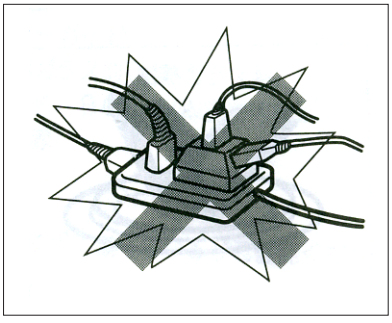
- アース線付きコンセントがない場合はお買い上げの販売店にご相談ください。

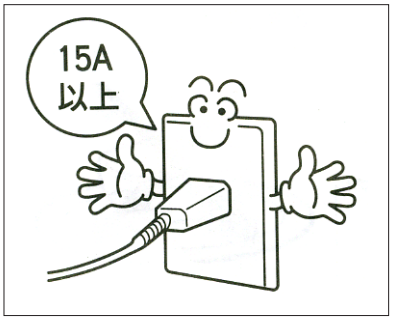
ご注意

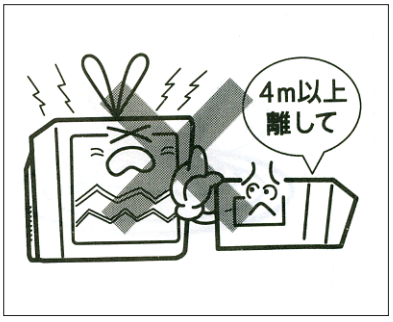
万一の感電防止のために、必ずアース線を取り付けてください。なお、アース線は、ガス管、水道管、電話線や避雷針のアースには絶対に接続しないでください。

据え付けでは、こんな点にご注意ください。

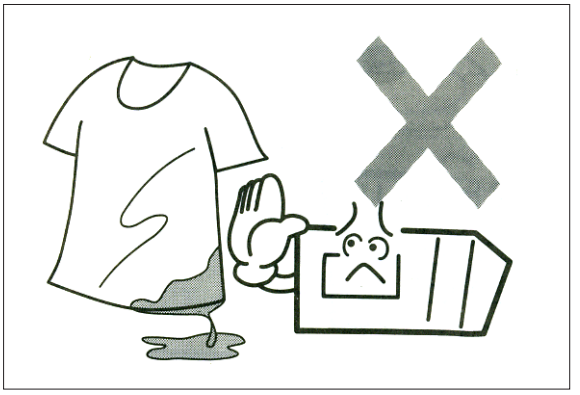
- **タコ足配線やテーブルタップを使用しない。**
  火災の原因になります。
- **電気容量は15A以上に**
  ブレーカーが落ちる原因になります。
- **ラジオ、テレビ、アンテナ線、無線LAN、通信機器からは離して設置する**
  画像の乱れ、雑音、機能低下の原因になります。



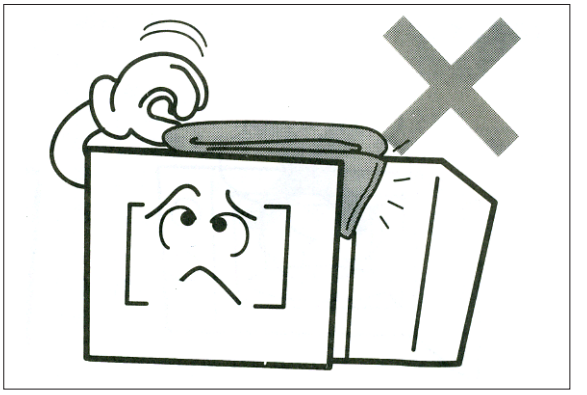




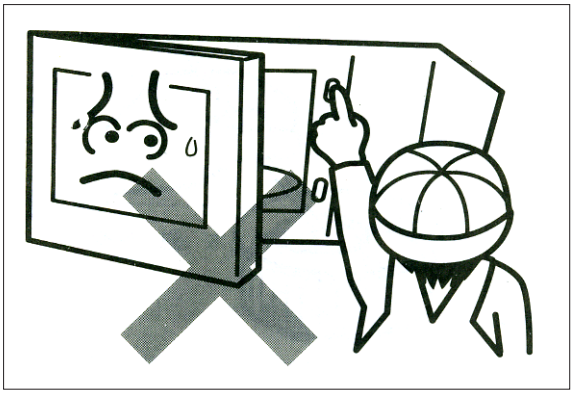
● **調理以外のことに使わない。**
火災や事故の原因になります。



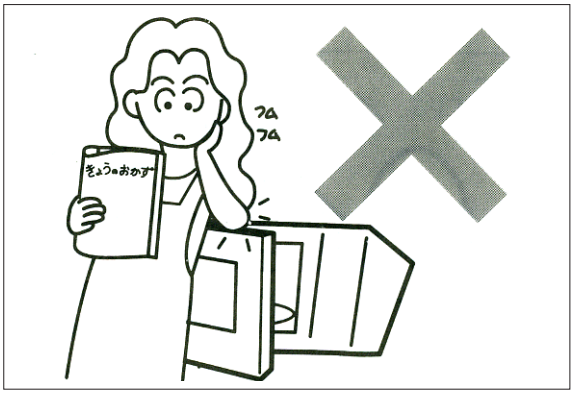
● **ドアに物をはさまない。**
電波漏れ、火災の原因になります。



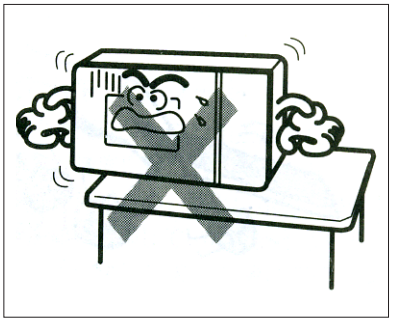
● **穴に指や物を入れない。**
けが、故障の原因になります。



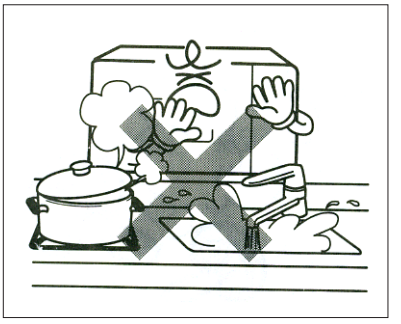
● **ドアにひじをかけたり、ぶらさがらない。**
倒れたり、ドアがゆがむ原因になります。



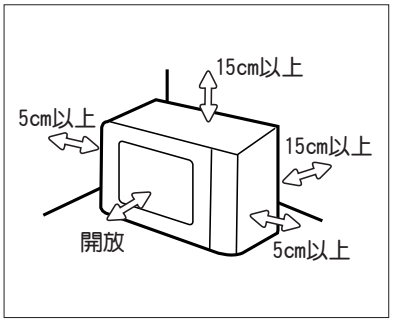
● **丈夫で安定した場所に**
震動や騒音の原因になります。



● **熱気や水のかからないところに**
故障、漏電の原因になります。



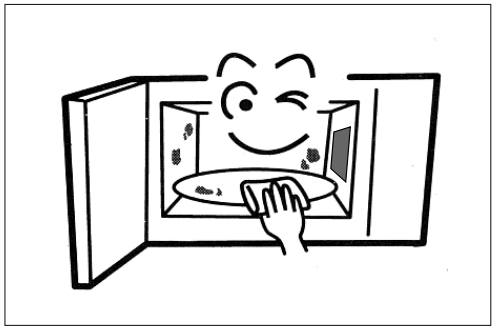
● **壁との間をあけて**
下記の寸法で設置しても排気口からは調理時に発生した油成分、湯気やにおいが排気されますのでレンジ周辺が汚れることもあります。



使用上のご注意

＊ご案内：市販の調理グッズを利用する場合は、調理グッズの取扱方法に従ってご利用ください。
（調理グッズを使用し、レンジで魚や肉を焼く場合庫内に油が飛び散ることがあるので、こまめな清掃が必要です）

● **食品カスをつけたまま使用しない**
発煙、発火や火災の原因になります。
こまめにお手入れしてください。
（右側の側面にある電波出口カバーは汚れたら、すぐに清掃してください）

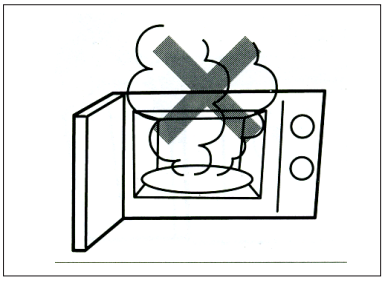


ご注意 **庫内の食品より発煙、発火した場合は**

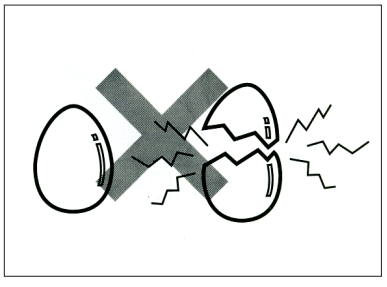
適当な調理方法で使用しない場合は発煙、発火の恐れがあります。万一、庫内の食品が発煙、発火した場合はドアを閉めたままにしてタイマーを切に戻して、電源コードを抜いてください。

● **この商品には安全スイッチがついています。**
とびらがしっかり閉まっていないと安全スイッチの働きにより通電しません。また、調理中にとびらを開けると、加熱（高周波出力）とタイマー動作を一時中断し、とびらを閉めると加熱とタイマー動作を再開します。調理終了後はタイマーつまみが『0』になっているか確認してください。

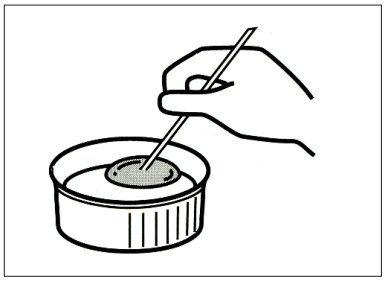
● **食品を加熱しすぎない、食品を入れずに加熱しない**
発煙、発火や故障の原因になります。



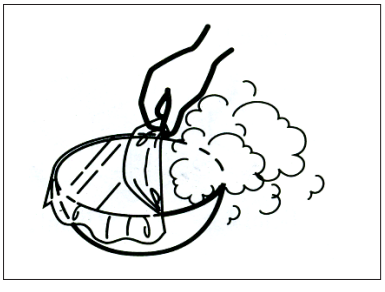
● **ゆで卵をつくらない、あたためない**
殻付きたまごを加熱した場合は、たまごが破裂することがあり、危険ですので絶対しないでください。



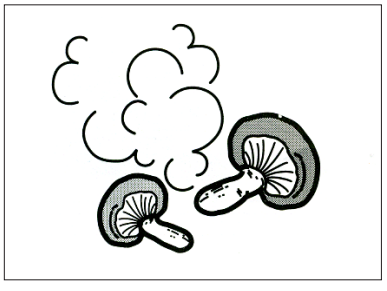
● **卵料理の注意**
生卵を割ったものの加熱や、みそ汁などの汁ものの中に入れて加熱するときは、竹串などで卵黄の2～3ヶ所に穴をあけるか、よく溶いてから加熱してください。



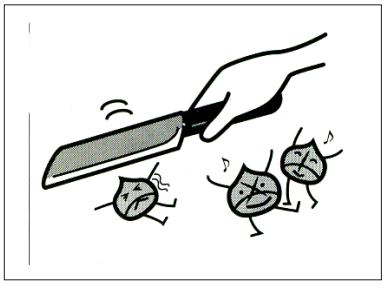
● **ラップした調理は充分注意する**
ラップをはずすときには蒸気で火傷をすることも有ります。
又、加熱しすぎでラップが破裂した場合は庫内の汚れや故障の原因になります。



● **水分が少ない食品は加熱時間を短めに**
少量の食品、のり、干ししいたけなどの乾物類は長時間加熱すると燃えたりすることがあります。

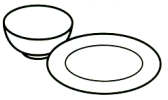
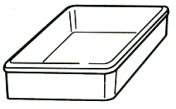
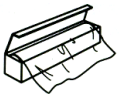
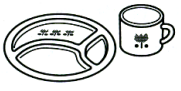
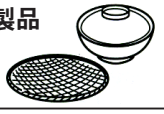


● **殻つき食品は深い切り目を**
ぎんなん、栗などは、そのまま加熱すると破裂することがあります。



使える容器、使えない容器

＊必ず、容器メーカーの取扱説明書で指定された方法でご使用ください。

使える	**耐熱性ガラス容器**	＊ 急加熱、急冷すると割れることがあります。 ＊ カラメルなど高温になる料理は、超耐熱ガラス製容器をお使いください。
	陶器、磁器 	普通の食器はほとんど使えます。 ＊ 金、銀等の成分が混ざっているものは使用できません。 ＊ 急加熱、急冷すると割れることが有ります。 ＊ 絵付け、ヒビ模様、金や銀の装飾のあるものは器を傷めたり、スパークをおこすので使えません。
	耐熱性プラスチック容器 	「電子レンジ使用可」の表示があるもの。ただし、長時間、高温調理を続けますと、変形したり、燃えたりすることがあります。 ＊ 本体は耐熱性であっても、フタが熱に弱いものがありますのでご注意ください。 ＊ 砂糖や油成分の多い料理は高温になりやすく、容器が変形したりすることがあります。
	ラップ 	耐熱温度が140℃以上のものは使えます。 ＊ ポリエチレン製のものは燃える恐れがありますので使えません。 ＊ 調理中にラップが破裂する場合もありますので場合によってはラップに穴を数個所あけて蒸気を調節してください。
使えない	**耐熱性がないガラス容器**	強化ガラス、カットガラス、クリスタルガラスなどは使えません。
	熱に弱いプラスチック容器 	スチロール、ポリエチレン、フェノール、ユリアなどは使えません。 熱に弱いもの（耐熱温度140℃未満） ＊ 溶けたり、変形するので使用できません。 ※耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン
	漆器、紙、木、竹製品 	漆器塗りがはげたり、ひび割れたりします。紙、木、竹製品はこげたり燃えたりして使えません。 ＊ 特に針金を使ったものは燃えやすくなります。
	アルミ、ステンレス、ホーローなどの金属品	スパークして本体を痛めるため使えません。 ＊ 金・銀箔のあるフィルムやテープ、針金の入ったテープなども使えません
	アルミホイル	電波を反射しますので使えません。ただし、電波を調節するためにつかう場合もあります。 ＊ アルミホイルを使う時には、庫内の壁面ドアに当たらないように注意してください。

ラップの他にも、いろいろなものが利用できます。

クッキングシート（ワックスペーパー）

紙の表面にシリコン加工がされています。これで包むと蒸気が適当に保たれ、食品をおいしく加熱できます。食品のあたため、落しぶた、過熱の防止、冷凍食品の解凍、とうもろこしの加熱、サンドイッチのあたため、冷凍ひき肉や薄切り肉の解凍などに適しています。

キッチンペーパー

食品の下に敷いて加熱すれば、余分な油や水分を除くことができます。キッチンペーパーを水でぬらして食品を包めば、水分を補充することができます。

クッキングパック

耐熱性フィルムの袋で、ジッパーがついています。肉の下味つけなどに便利です。

お料理のあたため1(ラップをしないもの)

冷めたお料理も、容器にいれたまま手軽くスピーディにあたため直します。揚げ物、焼き物などはラップをしないで加熱すると、からっと仕上がります。飲み物もラップしません。

ごはん

- 耐熱容器に入れ、あたためます。
- かためのごはんは、表面に水を少しふりかけてラップします。
- 水分が多少あるごはんはラップしません。

・ 場合によっては、ラップが破裂することもありますので様子をみながらあたためるか、または、ラップをあけてあたためてください。

牛乳、コーヒー

- 背の低い広口のカップで金線の入ってないものを使用します。
- ふたなしで加熱します。加熱後サッとかき混ぜます。

お酒のかん

- おちょうしを使うときには、上から3分の1のところまでアルミホイルでおおいます。
- コップなどを使う時には、耐熱性の広口のものを使用します。

注意：上記の内容は食品の状況によって異なる事もあります

上手においしく加熱するときには

- **加熱時間は、食品の分量や温度で変わります。**
  加熱時間は、食品の分量にほぼ比例して変わります。分量が2倍なら加熱時間が約1.6倍から2倍、半分なら5割から6割にします。また、食品温度が低いほど長くなります。

- **ラップを使い分け**
  ラップするお料理と、しないお料理があります。食品の大きさ、水分、油の分量によって使い分けが異なることも有りますので様子を見ながら調理してください。

- **アルミホイルを上手に使って**
  アルミホイルは電波を反射して食品の一部が焦げたり、過熱するのを防ぎます。魚や肉の端のところや細いところ、うすいところに巻くと焦げたりしません。ただし、庫内部やドアに当たると火花が出る場合がありますので注意してください。

- **必ず耐熱性の容器に入れて**
  市販のお弁当の容器等は耐熱性では有りませんのであたため中に容器が変形されることもあります。

- **加熱しすぎないように**
  少量のもの、干しもの、水分が少ないものは加熱時間が長いと燃えることがあります。また、お酒や牛乳など吹きこぼれたりしますので注意してください。

- **食品の配置にも気配りを**
  食品は容器の中央に置きます。また、厚さは約5㎝以下にして平面置きをお勧めします。

- **量が多いときには2つに分けて**
  1つの器にたくさん入れるより、2つに分けたほうがまんべんなくあたたまります。

お料理のあたため2(ラップをするもの)

汁ものや蒸しものなど、水分が蒸発すると味が濃くなってしまうものや乾いてしまうものは、ラップをして加熱します。ただし、加熱時間によってラップが破裂することもありますのでラップに穴をあけたりして蒸気を調節してください。

みそ汁、すまし汁

- 耐熱性の容器に入れて加熱します。
  漆器や、耐熱性ではないプラスチック製のおわんは使えません。

シューマイ

- 耐熱性の容器に入れて加熱します。

● 加熱早見表　耐熱性の容器に入れて加熱します。

注意：下記の内容は食品の状況によって異なる事もあります。
調理済みの冷蔵食品をあたためする時の目安ですが、市販の食品はメーカーの調理方法にしたがってあたためてください。

食品名		ラップ	分量	加熱時間	コツとポイント
ごはん類	丼もの	○	1わん(350g)	約1分30秒	
	ピラフ・焼きめし		1人分(250g)	約3分	加熱後、ほぐします。
揚げもの	トンカツ		1枚(120g)	約45秒	キッチンペーパーや天ぷら敷き紙を敷き、重ならないように並べます。
	コロッケ		2個(110g)	約1分15秒	キッチンペーパーや天ぷら敷き紙を敷き、重ならないように並べます。
焼きもの	ハンバーグ		1個(110g)	約1分30秒	表面が乾いているときは、サラダ油をぬって加熱します。ソースは後からかけます。先にかけると焦げついてしまうことがあります。
	焼きとり		6本(150g)	約1分15秒	たれをぬって加熱すると、照りが出ます。
	焼き魚		1切れ(100g)	約1分	切れ目がないものは切れ目を入れてください。
汁もの	スープ	○	1杯(200g)	約1分15秒	加熱後、手早くかき混ぜます。
	カレー・シチュー	○	1人分(200g)	約3分	加熱後、手早くかき混ぜます。
煮もの	煮魚	○	1切れ(100g)	約1分30秒	煮汁をかけて加熱します。
その他	焼きそば・スパゲッティ		1皿(200g)	約1分30秒	パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜます。加熱後、サッとかき混ぜます。
	ロールパン		2個(60g)	約15秒	時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱します。
	ホットドッグ		1本(100g)	約30秒	時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱します。

調理済み冷凍食品のあたため

下記の内容は食品の状況によって異なる事もあります。
調理済みの冷凍食品をあたためる時の目安ですが、市販の食品はメーカの調理方法にしたがってあたためてください。

冷凍ハンバーグ

- 耐熱性の皿にのせ、ラップをします。
- **1個(110g) → 「解凍」 → 約4分**

冷凍トンカツ

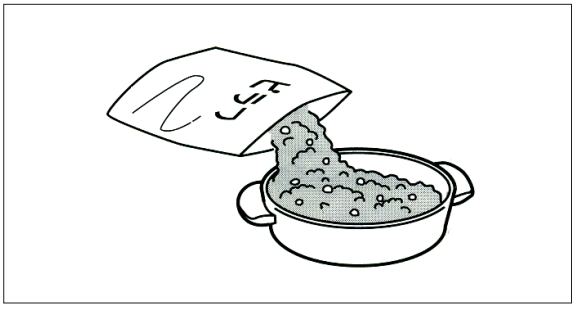
- 耐熱容器に入れ、ラップをします。
- **1人分(110g) → 「解凍」 → 約4分**

● 加熱早見表　耐熱性の容器に入れ、出力を選択して加熱します。

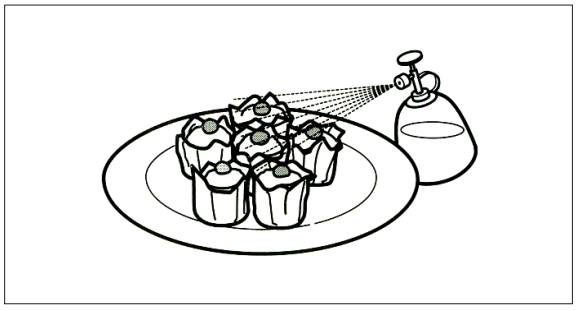
食　品　名	ラップの有無	分　量	コツとポイント
冷凍中華まんじゅう	○	1個(110g)	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ1個ずつ、ラップでかるく包んで皿にのせ、加熱します。
冷凍ごはん	○	1杯(150g)	ラップをしたまま皿にのせるか、器に入れてラップをして加熱します。
冷凍ピラフ	○	1人分(250g)	ほぐして皿にのせるか、器に入れてラップをして加熱します。
調理済冷凍揚コロッケ		6個(150g)	キッチンペーパーや天ぷら敷き紙を敷き、重ならないように並べます。

お料理するときのコツとポイント

- **パック入りのものは、容器に移します**
  市販の冷凍食品でパックされているものは、そのまま加熱すると破裂することがあります。袋から出して加熱してください。ピラフなどは耐熱容器に移し、よくほぐしてから加熱します。



- **シューマイや中華まんじゅうには、水分を与えます**
  表面の乾燥を防ぐため、加熱の前に水分を与えます。



生もの解凍

中心が少し凍っている半解凍で止めるのが 、おいしく仕上げるポイントです。

冷凍かれい

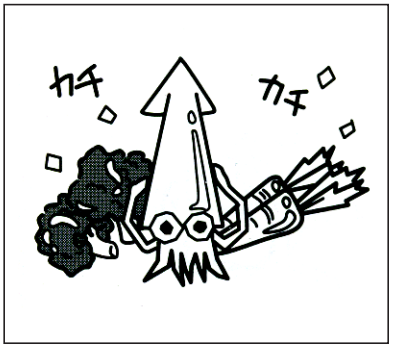
- 冷凍かれいのラップをはずし、耐熱性の皿にのせます。
- 頭と尾、ひれの部分をアルミホイルで包みます。
- 出力切替つまみを、「解凍」に合わせます。

・冷凍かれい (200g) →「解凍」→ 200g(タイマーつまみの内側のめもり)

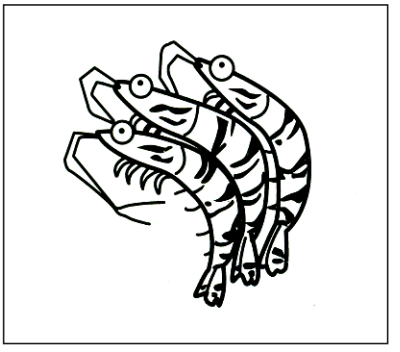
加熱早見表　耐熱性の容器に入れ「解凍」で加熱します。

食　品　名		加熱方法
魚介類	いか、一尾魚、切り身魚、貝、えび　など	食品重量のグラム数に合わせます。
肉類	かたまり肉、とりもも肉　など	食品重量のグラム数に合わせます。
	薄切り肉、ひき肉　など	食品重量の1から2割増しのグラム数に合わせます。
野菜類	カリフラワー、ブロッコリー、ほうれん草、 さやいんげん、とうもろこし　など	食品重量の1から2割増しのグラム数に合わせます。
くだもの	バナナ、いちご　など	食品重量の６から7割増しのグラム数に合わせます。

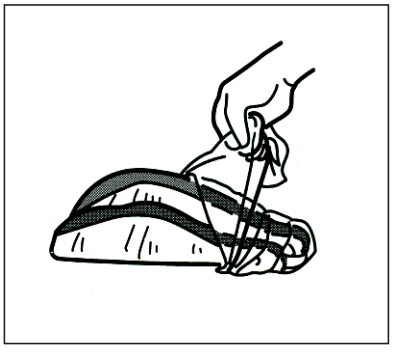
- **カチカチに凍ったものを**
  なるべく冷凍庫から出したてのカチカチに凍ったものを使います。



- **同じ種類のもので大きさをそろえて**
  食品の種類や大きさがまちまちだと、均一に解凍できません。



- **ラップなどは取ります。**



野菜の下ごしらえ

電子レンジなら手早く加熱でき、ビタミンCなどの損失も少なく、色あざやかに仕上げられます。

にんじん

- お料理に合わせて切り、耐熱容器に入れてひたひたの水を加え、ラップをして加熱します。
- 1本（200g+ 水 200cc）→「あたため」→約 9 分

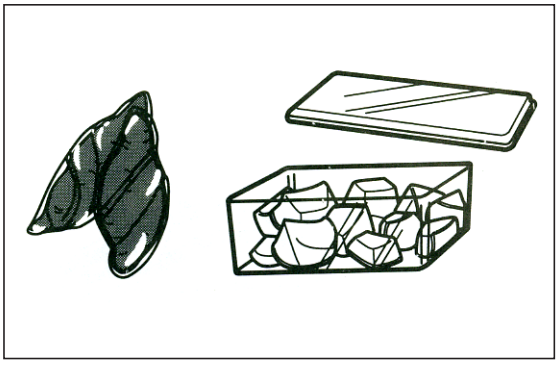
加熱早見表　耐熱容器に入れ、ラップをして「あたため」で加熱します。

食　品　名	分　　量	加熱時間	コツとポイント
じゃがいも	4個(600g)	約 12 分	皮ごと丸のままか、料理にあわせて切ります。 加熱後、2〜3分蒸らします。
里いも	400g	約 8 分 30 秒	たわしなどでよく洗い、いもの上下を少し切り落とします。皮のまま加熱し、加熱後、手にふきんを広げ、1個ずつのせて皮をむきます。
かぼちゃ	400g	約 8 分	料理にあわせて切り、容器に入れます。
だいこん	200g	約 5 分	厚めに切った場合は片面に十文字にかくし包丁を入れ、容器に入れます。
ごぼう	200g	約 5 分 30 秒	料理にあわせて切り、酢水につけてアク抜きをしたあと容器に入れます。
さやいんげん	100g	約 2 分 30 秒	洗った水滴をきらずに残して、ラップに包んで皿にのせます。加熱後、水にひたして色止めをします。

ご注意　**加熱しすぎると（とくに小量の根菜類の場合）、発煙、発火のおそれがあります。**

野菜の下ごしらえのコツとポイント……

● **必ずラップかフタをします**



● **加熱後、2〜3分蒸らします**

ほうれん草

- 洗った後の水滴はつけたままにします。太い株は根本に十文字に切れ目を入れます。
- くきと葉を交互に重ねてラップで包み、耐熱性の皿にのせます。
- **一束（200g）→「あたため」→約 9 分**
- 加熱後、アク抜きと色止めのため、すぐに水にさらします。

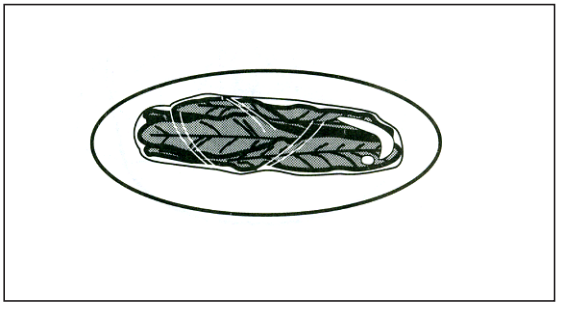
ブロッコリー

- 小房に分け、食塩水につけてアク抜きをします。
- 耐熱性の皿にのせて水少々を加え、ラップをして加熱します。
- **200g →「あたため」→約 3 分 15 秒**

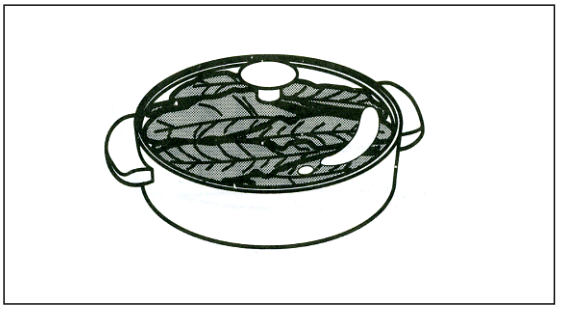
加熱早見表　耐熱容器に入れ、ラップをして「あたため」で加熱します。

食　品　名	分　　量	加熱時間	コツとポイント
キャベツ、白菜	200g	約 3 分	芯をそいでから、水気を残して葉とくきを交互に重ね、ラップに包んで皿にのせます。
グリーンアスパラガス	200g	約 3 分	軽く塩でもんで穂先と根本を交互に重ね、ラップに包んで皿にのせます。加熱後、水にひたして色止めをします。
なす	2個（600g）	約 4 分	料理にあわせて切り、食塩水につけてアク抜きをします。
冷凍えだ豆	100g（水200cc）	約 7 分	容器に広げ、ひたるくらいの水を加えます。
冷凍里いも 冷凍カボチャ	500g	約 10 分	容器に重ならないように並べます。
冷凍ミックスベジタブル	100g	約 3 分	焦げたり、発煙したりしますので、小量を加熱するのは避けてください。また、容器は必ず耐熱性ガラス、陶器、磁器を使用します。

- **ラップはきっちりと**
  ラップで包んであたためるときは、きっちりと包んでください。



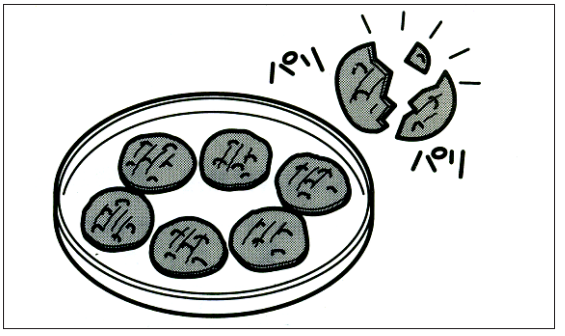
- **フタと野菜の間にすきまをなくす**
  容器に入れてあたためるときは、フタと野菜の間にすきまができないようにします。



その他の活用法

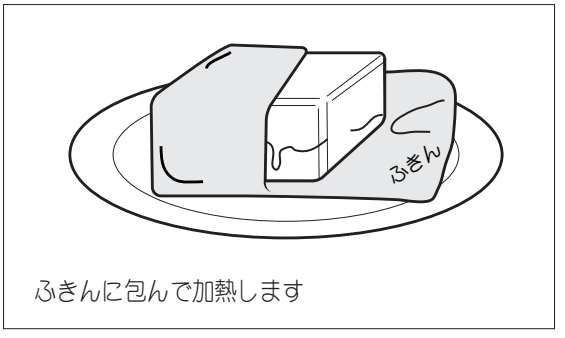
お菓子の乾燥

しめったお菓子は、重ならないように皿に広げ、ラップなしで「あたため」で様子を見ながら加熱します。



豆腐の水きり

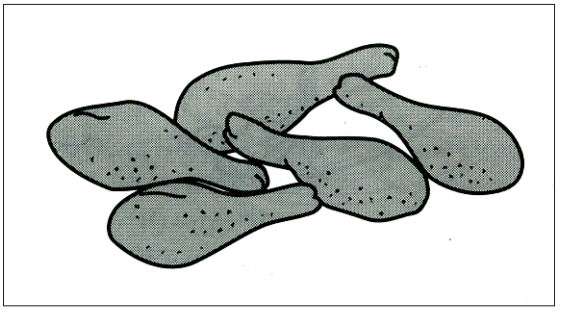
乾いたふきんに豆腐を包み、皿にのせてラップなしで「あたため」で加熱し、しばらく置いておきます。1丁（300g）につき約3分。揚げものや炒めものに重宝です。



ふきんに包んで加熱します

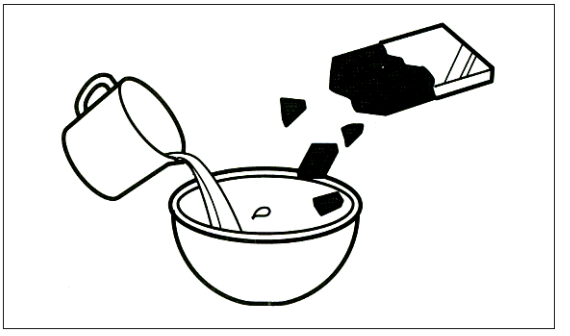
揚げものの下ごしらえ

時間のかかる揚げものは、あらかじめ電子レンジで加熱しておけばスピードアップ。8分ほど電子レンジで加熱した後、高温の油でサッと揚げます。骨つきとり肉250gは「あたため」で約4分。



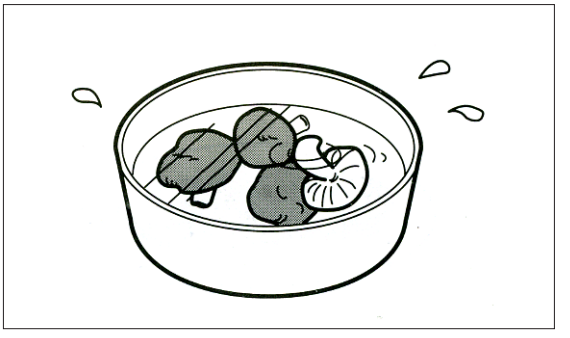
チョコレートを溶かす

容器に板チョコレートを割って入れ、牛乳を加えてラップなしで「あたため」で加熱。板チョコ40gと牛乳大さじ1杯、約30秒が目安です。



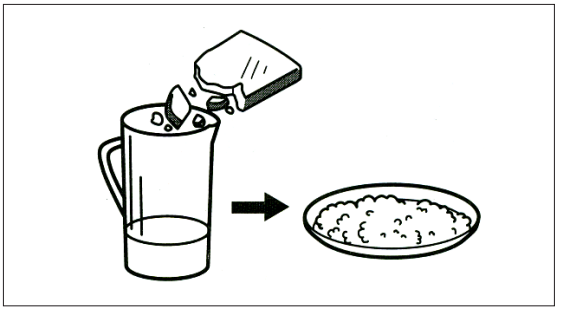
干ししいたけをもどす

容器に入れ、ひたひたの水を加え、ラップなしで「あたため」で様子を見ながら加熱します。水でもどすより早くもどせます。



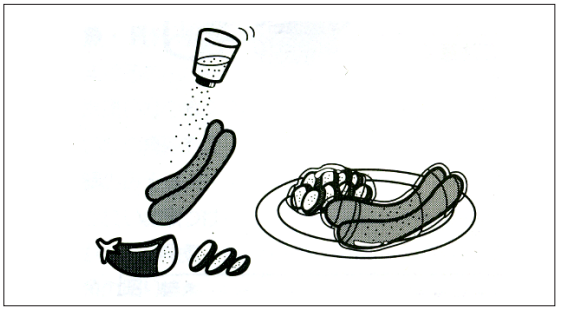
パン粉づくり

固くなった食パンをミキサーで細かくくだき、皿に広げてラップなしで加熱。50gにつき約1分30秒～2分。途中で2、3回混ぜ、皿に移して冷まします。



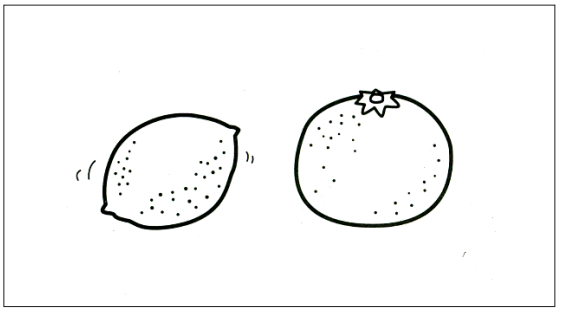
即席づけ

きゅうりやなすに塩をたっぷりすり込み、ラップに包んで皿にのせ、軽く加熱するだけで、即席づけができます。きゅうり1本(100g)「あたため」で約1分。なすはきざんでから加熱。



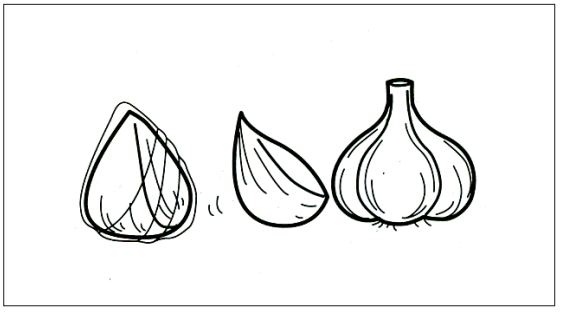
ジュースが多めに

レモンやオレンジをしぼるとき、皮つきのまま電子レンジにかけてからジュースにすると、多めにとれます。「あたため」で約1分。



にんにくのくさみ抜き

電子レンジで加熱すると、にんにくの刺激臭が消えます。薄皮をつけたままラップに包み1片につき「あたため」で約10～20秒。



お手入れのしかた、故障かな? と思ったら

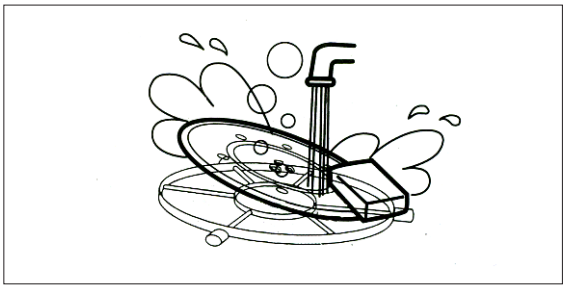
お手入れのしかた

お手入れのときは、差込みプラグをコンセントから抜いてください。汚れやふきこぼれは、すぐに、こまめにふきとりましょう。

● 本体のお手入れ

ぬれふきんでふき取ってください。
汚れがひどいときは、食器用洗剤をふきんにふくませその後かたく絞ったふきんで、洗剤分をふきとってください。
特に庫内側面(右側)の電波の出口カバーや回転ローラーの接触する部分はきれいにしてください。

● 付属品のお手入れ



スポンジたわしなどで洗い、その後水分をふき取ります。お手入れ後は、回転ローラーをきちんとセットしてください。特に回転ローラーについた食品カスはよくふき取るようにしてください。

お手入れのときのご注意

シンナー、ベンジン、オーブンクリーナー、換気扇洗浄剤、金属たわしは使用しないでください。変形したり、傷がついたりします。
庫内底面中央の軸部や本体のすき間に、食品カスや水が入らないようご注意ください。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんな場合	調べるところ
加熱中に電源がすぐ切れる (ブレーカーが切れる)	電気の容量をこえていませんか。 (地域の電力会社営業所にご相談ください)
レンジが作動しない	電源プラグが抜けていませんか。 レンジのドアはきちんと閉まっていますか。 調理時間はセットされていますか。
調理用ガラス皿が回転しない	回転ローラー、調理用ガラス皿は正しくセットされていますか。 食器や容器が、庫内壁面に触れていませんか。
食品があたたまらない	食品がアルミホイルや金属食器などでおおわれていませんか。
火花が出る	調理用ガラス皿を使っていますか。 金・銀模様のある容器を使ってはいませんか。 庫内壁面に金属(アルミホイル、金串など)が触れていませんか。 庫内部が汚れていませんか。 食品の分量に対してあたため時間が多くありませんか。

保証とアフターサービス(必ずお読みください)

保証書(別添)

・この電子レンジには保証書を別途添付しております。
・保証書は必ず「お買い上げ日、販売店名」等の記入をお確かめの上、大切に保存してください。
・保証期間はお買い上げ日から1年です。
詳しくは保証書をご覧ください。

補修用性能部品の最低保有期間

・電子レンジの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後8年です。この期間はやむ得ない状況によって変わる事もあります。
・補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。なお電子レンジに使用している部品は性能向上のために一部予告なしに変更することがあります。

ご不明な点や修理に関するご相談は

・修理に関するご相談並びに不明な点はお買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。
・電子レンジは出張修理対象外です。詳しくはお買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。

修理を依頼されるときは

18ページに従って調べていただいても、なお異常のあるときはご使用を中止し必ず電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店にご連絡ください。

保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

修理して使用できる場合にはご希望により有料で修理させていただきます。

ご連絡していただきたい内容

品名	
型名	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印なども併せてお知らせください。
お名前	
電話番号	
その他	

修理料金の仕組み

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器など設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。
出張費	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

＊電子レンジは出張修理対象外の為、持込修理依頼の際に発生する各費用(送料含む)はお客様の負担になります。

保証とアフターサービス(必ずお読みください)

転居されるときは

● 電源周波数の異なるところへご転居される場合は、部品の取りかえが必要です。

そのままお使いになりますと、充分に性能が発揮できなくなるか、高圧トランスが過熱したり、電子レンジの故障の原因になりますので、各部品の取り換えが必要になります。

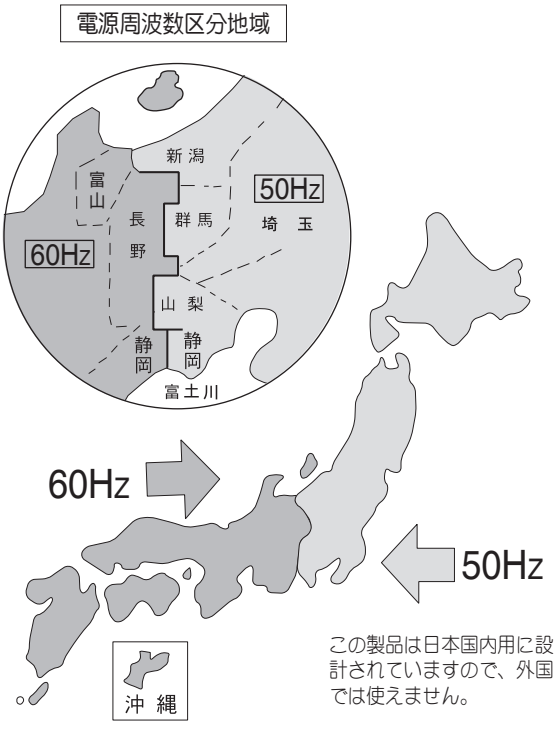
■ 取りかえが必要な部品

高圧コンデンサー、高圧ダイオード、タイマー

■ 部品取りかえに伴う費用

	保証期間内	保証期間外
周波数変更に伴う部品代	無料	半額
取り換え費用	実費	実費

無料の場合は、必ず保証書の提示が必要です。
部品交換に伴う送料は往復お客様負担なります。



この製品は日本国内用に設計されていますので、外国では使えません。

愛情点検

★長年ご使用の電子レンジの点検を！

ご使用の際、このような症状はありませんか？	● 電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● 異常な臭いや音がする。 ● さわると電気を感じる。 ● その他の異常や故障がある。	ご使用中止	このような症状のときは、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

お客様相談窓口フリーダイヤル（全国共通）

0120-515-239(無料)

9:00AM～5:00PM（月～金）　9:00AM～12:00AM（土）
(おそれいりますが、日曜、祝日はお休みとさせていただきます)

おかけ間違いのないようご確認の上、お問い合わせください。

本製品は J-Moss(JIS C 0950 電気・電子器機の特定の化学物質の含有表示方法）に基づくグリーンマークを表示しています。

仕　様

電圧	**DM-M25AW**：100V・50Hz単相 **DM-M26AW**：100V・60Hz単相
消費電力	1,000W
高周波出力	600W相当
発振周波数	2,450MHz
外形寸法	幅446mm×奥行き336mm×高さ270mm
庫内寸法	幅295mm×奥行き303mm×高さ202mm
重量	DM-M25AW ： 10.4Kg DM-M26AW ： 9.9Kg
タイマー	35分ダイヤルセット

＊本製品の仕様、部品は製品改良のために予告なく変更することがあります。

消費電力量の目安	
区分名※	A(単機能レンジ)
電子レンジ機能の年間消費電力量	50Hz:59.4(kWh/年)，60Hz:58.5(kWh/年)
年間待機時消費電力量	0kWh/年
年間消費電力量	50Hz:59.4(kWh/年)，60Hz:58.5(kWh/年)

※ 区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分かれています。
- 年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器 電子レンジ 新測定法による数値です。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
- この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフター―サ―ビスもできません。

DAEWOO ELECTRONICS

東部大宇電子ジャパン株式会社

本社：〒110-0005東京都台東区上野3-1-2秋葉原新高第一生命ビル7階

SN : DMM25AW 20110715 Vr.1.0